



## RISOTTO AUX CÈPES

**Recette proposée par Philippe Gobet, Executive chef et Valerio Volvino, chef italien - École Hôtelière de Lausanne**

### INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- Riz Vialone Nano : 300 g
- Bouillon de légumes : 90 cl
- Oignon : 1 pièce
- Parmigiano Reggiano râpé : 70 g
- Beurre doux : 70 g
- Vin blanc sec : 20 cl
- Cèpes : 200 g
- Gousse d'ail : 1 gousse
- Huile d'olive : 2 cl
- Herbes fraîches
- Sel fin - poivre

Préparer les cèpes en retirant la terre des pieds à l'aide d'un couteau, puis laver la tête des cèpes à l'aide d'une brosse à champignons ou d'un papier absorbant. Couper les pieds en cubes et les têtes en tranches épaisses.

Dans une poêle, faire sauter les cèpes coupés en morceaux à l'huile. Lorsqu'ils sont dorés, ajouter 20g de beurre, l'ail et assaisonner de sel et de poivre.

Ciseler un oignon en petits dés. Dans une cocotte, les faire suer dans un peu d'huile, avec une pincée de sel. Ajouter le riz.

Faire nacrer le riz, ajouter le vin blanc et laisser réduire. Ajouter au fur et à mesure le bouillon de légumes sans cesser de remuer.

Dès que le riz est cuit, ajouter les cèpes, puis le beurre et le parmesan râpé, une liaison qu'on appelle "mantecatura".

Servir en assiettes creuses.